



VINAGRE DE SIDRA

Suave para el paladar y caro para el bolsillo, el vinagre de sidra es el gran desconocido. Aunque todos los sidreros destinan a este fin la sidra sobrante en las cubas, que no sirve para embotellar, solo dos de ellos lo comercializan. La falta de costumbre lo ha relegado a las tiendas de dietética.

SIDRA EN LA ENSALADA

Maria IBARLUZEA

Según los médicos es más sano, resulta, además, más suave para el paladar pero, eso no impide que el vinagre de sidra siga siendo el gran desconocido. Aunque todos los sidreros destinan a este fin la sidra sobrante en las cubas que no sirve para ser embotellada, sólo dos comercializan ellos mismos su marca de vinagre. Un 6 ó 8% de la producción total se dedica a este fin.

El vinagre de sidra es el líquido que resulta de la descomposición acética de la sidra. No es más que sidra cuyo contenido alcohólico se ha transformado en ácido acético por acción de las bacterias acéticas en presencia de oxígeno. Si se desea hacer vinagre hay que exponer la sidra al aire para que al contacto con el oxígeno se produzca la oxidación del alcohol a ácido acético.

El vinagre de sidra es de color amarillento y su olor recuerda al de la sidra.

En general, en Europa se consume preferentemente vinagre de vino. En Gran Bretaña, el vinagre más usado es el de licores maltados. En América, sin embargo, el vinagre de sidra es el más popular.

Año más caro, el vinagre de sidra es más sano que otros vinagres, contiene

todos los principios activos, minerales y vitaminas de la manzana y es rico en fósforo y potasio.

El vinagre comercial suele tener entre 5 y 6º de alcohol. El vinagre de sidra se obtiene a partir de sidra de 6º por lo que es un producto puro. Sin embargo, para hacer vinagre de vino hay primero que diluir el vino, que suele tener sobre los 12º. El vinagre de vino es, por tanto, un producto reducido a la mitad. Vivimos en una zona en la que los vinateros tienen gran influencia, y también en lo referente al vinagre controlan el mercado.

La sidra que se destina a vinagre es la que ha quedado sobrante en las kulpelas abiertas durante la cata y que al haber perdido fuerza no puede ser utilizada para embotellar. En mayo, cuando la temporada del txotx ha acabado, se vende a las grandes fábricas a un precio muy barato: 17-18 pes/litro.

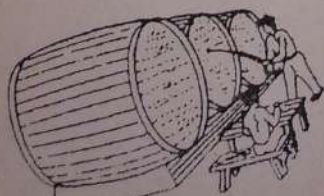
Toda la sidra sobrante sirve para hacer vinagre, también la aceitada. Pero aunque al consumidor el vinagre de sidra le cuesta más caro que el de vino, para el sidrero no deja de ser un subproducto al que dedica la sidra que no puede embotellar, ya que el bajo precio a que se le paga no llega a cubrir los costes de elaboración de la sidra.

...



EGI-LYZE

ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa
Tel. (943) 52 39 05
ERRETERIA

